



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

**SCOLAIRE**

Menu de la Semaine du

1 avril 2019

au

5 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:  
Le Pamplemousse et Le Concombre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté de légumes	Salade piémontaise Salade de blé	Céleri rémoulade Iceberg aux croûtons	Radis beurre Salade Farandole (mais, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette)
<b>PLAT</b>	Sauté d'agneau aux oignons	Rôti de veau sauce olives	Steak haché au jus	Poulet tandoori	Poisson pané + citron
	Filet de colin sauce curry	Falafel + sauce	Omelette aux oignons	Filet de merlu sauce aneth	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes persillade	Riz safrané	Chou fleur sauce mornay
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie Buche mélange	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Tomme blanche Cantal
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Salade aux deux pamplemousses	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

8 avril 2019

au

12 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:  
Le Pamplemousse et Le Concombre








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade lentilles échalote Salade haricots verts maïs thon	 Concombre ciboulette Endives aux croûtons	Taboulé Salade de pâtes	 Salade coleslaw Salade vitaminée (pamplemousse, mandarine, salade)
<b>PLAT</b>	Couscous poulet	Rôti de porc sauce paprika	Pâte marguerite au saumon	Rôti de bœuf sauce tartare	Colin mariné huile d'olive citron
	Poisson à l'oriental 	Croc au fromage		Quenelles sauce crème	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule et légumes couscous 	Haricots verts à l'échalote	Salade verte vinaigrette	Carottes à la crème	Penne 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromy Samos	Edam Mimolette	Coulommiers Carré de l'Est	Camembert Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Beignet abricot	Gélifié vanille Gélifié chocolat	Compote de pommes Compote pommes abricots	 Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

15 avril 2019

au

19 avril 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois:  
Le Pamplemousse et Le Concombre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
Repas festif

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Salade mexicaine Betteraves vinaigrette	Velouté de tomate au cumin	Salade grecque (tomates, olives noires, ombres, salade, vinaigrette) Betterave maïs	<i>Salade verte aux œufs</i>	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise
<b>PLAT</b>	Sauté d'agneau jus au thym	Sauté de bœuf sauce estragon	Escalope de volaille sauce Normande	<i>Cheeseburger</i>	Brandade de poisson
	Pané blé fromage épinard	Tarte thon tomate	Filet de lieu sauce Norr	<i>Fishburger</i>	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Macaroni	Haricots beurrés	Pommes de terre vapeur cubes	<i>Pommes campagnardes</i>	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie Carré de l'Est	Vache qui rit Gouda	Velouté fruit	<i>Edam Tomme blanche</i>	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote pommes framboises Compote pommes bananes	Fruit de saison	<i>Riz au lait</i>	Eclair au chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbası	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Pêche responsable



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée

Ville de Clichy-Sous-Bois

**SCOLAIRE**

# Menu de la Semaine du

**22 avril 2019**

au

**26 avril 2019**

**Bon appétit !**

Le fruit et le légume du mois:  
Le Pamplemousse et Le Concombre

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**





















**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Férié	Endives aux noix vinaigrette Coleslaw	Salade de chou rouge Salade Waldorf (céleri, pommes, noix, mayonnaise)	Tomate surimi Iceberg emmental	Concombres à la crème Carottes râpée persillées
<b>PLAT</b>		Rôti de dinde sauce curry	Pépité colin pané aux 3 céréales	Gigot jus au thym	Filet de lieu sauce beurre blanc
		Hoki sauce curry		Croc fromage	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Haricots verts	Purée de patates douces	Petit pois carottes	Epinards à la crème/Pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Saint Paulin Saint Nectaire	Edam Emmental	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Camembert
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Compote de pêches Compote de fraises	Tarte Bourdaloue	Fruit de saison	

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

	1-avr.-19	2-avr.-19	3-avr.-19	4-avr.-19	5-avr.-19
Semaine 1	Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Velouté de légumes	Salade piémontaise Salade de blé	Céleri rémoulade Iceberg aux croûtons	Radis beurre Salade Farandole (maïs, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette)
	Sauté d'agneau aux oignons	Rôti de veau sauce olives	Steak haché au jus	Poulet tandoori	Poisson pané + citron
	Filet de colin sauce curry 	Falafel + sauce	Omelette aux oignons	Filet de merlu sauce aneth 	Chou fleur sauce mornay
	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes persillade	Riz safrané	Tomme blanche Cantal
	Brie Buche mélange	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Emmental Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Fruit de saison
 Fruit de saison	 Salade aux deux pamplemousses	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison	
Semaine 2	08-avr.-19	09-avr.-19	10-avr.-19	11-avr.-19	12-avr.-19
	Carottes râpées vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade lentilles échalote Salade haricots verts maïs thon	 Concombre ciboulette Endives aux croûtons	Taboulé Salade de pâtes	 Salade coleslaw Salade vitaminée (pamplemousse, mandarine, salade)
	Couscous poulet Poisson à l'oriental 	Rôti de porc sauce paprika Croc au fromage	Pâtes marguerites au saumon	Rôti de bœuf sauce tartare Quenelles sauce crème	Colin mariné huile d'olive citron 
	Semoule et légumes couscous	Haricots verts à l'échalote	Salade verte vinaigrette	Carottes à la crème	Penne
	Fromy Samos	Edam Mimolette	Coulommiers Carré de l'Est	Camembert Bûche mélange	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre
 Fruit de saison	Beignet abricot	Gélifiés vanille Gélifiés chocolat	Compote de pommes Compote pommes abricots	 Fruit de saison	
Semaine 3	15-avr.-19	16-avr.-19	17-avr.-19	18-avr.-19	19-avr.-19
	Salade mexicaine Betteraves vinaigrette	Velouté de tomate au cumin	 Salade grecque (tomates, olives noires, concombres, salade, vinaigrette) Betterave maïs	Salade verte aux œufs	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise
	Sauté d'agneau jus au thym Pané blé fromage épinard	Sauté de bœuf sauce estragon Tarte thon tomates	Escalope de volaille sauce Normande Filet de lieu sauce Normande 	Cheeseburger Fishburger	Brandade de poisson
	Macaroni	Haricots beurrés	Pommes de terre vapeur cubes	Pommes campagnardes	Salade verte
	Brie Carré de l'Est	Vache qui rit Gouda	Velouté fruits	Edam Tomme blanche	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison	Compote pommes framboises Compote pommes bananes	 Fruit de saison	Riz au lait	Eclair au chocolat	
Semaine 4	22-avr.-19	23-avr.-19	24-avr.-19	25-avr.-19	26-avr.-19
	Férial	Endives aux noix vinaigrette Coleslaw	Salade de chou rouge Salade Waldorf (céleri, pommes, noix, mayonnaise)	Tomate surimi Iceberg emmental	 Concombres à la crème Carottes râpée persillées
		Rôti de dinde sauce curry	Pépites colin pané aux 3 céréales 	Gigot jus au thym	Filet de lieu sauce beurre blanc 
		Hoki sauce curry 	Purée de patates douces	Croc fromage	Epinards à la crème/Pomme de terre
		Haricots verts	Edam Emmental	Petit pois carottes	Carré de l'Est Camembert
		Saint Paulin Saint Nectaire	Compote de pêches Compote de fraises	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Mousse au chocolat		Tarte Bourdaloue			

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »